

Eine kulinarisch spannende Kooperation

Ein Leckerbissen für die Freunde der Kräuterküche mit dem Starkoch Jean Marie Dumaine.



Holunderblüten
Sambucus arborescens



Kapuzinerkresse
Tropaeolum minus



Waldmeister
Galium odoratum

Jean Marie Dumaine, Inhaber des Restaurant Vieux Sinzig und Bernd Dittrich, Inhaber der Gärtnerei Syringa, führen Sie durch den Duft- und Kräutergarten Syringa's und bringen Ihnen die faszinierende Welt der Düfte und Kräuter mit viel Expertise und Anekdoten näher.

Anschließend haben Sie die Gelegenheit bei einem Kräuter-Aperitif und der Verkostung einiger Spezialitäten aus der „Vieux Sinzig Gourmet-Manufaktur“ im Duftgarten zu verweilen und zu entspannen.

Nach dem Menü tauchen wir bei einem kleinen Rundgang in die Welt der abendduftenden Pflanzen ein.

Vieux Sinzig

Restaurant
Natur erleben & genießen



Syringa

Duftpflanzen und Kräuter
Untere Gräben 1 (Gärtnerei)
D-78247 Hilzingen-Binningen
Telefon 07739 1452
info@syringa-pflanzen.de

www.syringa-pflanzen.de

Unsere Garten-Öffnungszeiten:
Von März bis Oktober:
Montag - Freitag 9.00 - 18.00 Uhr
und Samstag 9.00 - 16.00 Uhr



Zertifiziert durch: ABCERT*
DE-ÖKO-006



*Gilt für Duftpflanzen und Kräuter. Unsere Blumenwiesen sind aus konventionellem Anbau.

Syringa

Kulinarische Sommernacht

im Duftgarten



Ein Event der Spitzenklasse
Sa. 10. Juni 2017



Wunderblume
Mirabilis jalapa



„Seine mit Kräutern und
Wildgemüse zubereiteten
Menüs haben einen
unverwechselbaren Charme.“

Gault Milau



Duftende Nachtkerze
Oenothera odorata

... Gaumenfreuden und Dufterlebnisse

Freuen Sie sich danach auf
ein köstliches 4-Gänge-Menü mit ausgewählten Weinen
im festlich gedeckten Gewächshaus unseres Gartens:

Gourmet-Menü

Galantine von Lachs und Kabeljau mit Garnelen
Blüten-Kapern Sauce und Wildkräutern

Perlhuhnbrust mit Spargelcrème und Bärlauchschaum

Eifel-Wildschwein in Tannenspitzen gegart

Spitzkohl und rote Paprika

Kartoffel-Brennessel-Aligot

Erdbeercrème und Waldmeister
japanischer Knöterich und fruchtige Erdbeersauce

... für alle Sinne, ...

Zur Begrüßung:

3 Kräuter-Fingerfood
Cidre der Normandie

Gartenführung

mit Bernd Dittrich und Jean-Marie Dumaine

Holunderblütenwein

Joghurt Smoothies mit

Kräutern aus dem Garten, live zubereitet.



Nachtphlox, Sternbalsam
Zaluzianskya capensis



Termin: Samstag, 10. Juni 2017
von 17.00 bis 23.00 Uhr
Kosten: € 100,00 pro Person
Nur mit Voranmeldung!

Empfehlung für die Unterkunft:

Hotel Restaurant Bibernmühle
www.bibermuehle.de

Kooperation: www.vieux-sinzig.com
www.syringa-pflanzen.de

Gemshorn
Matthiola bicornis



Verkostung aus der
Vieux Sinzig Gourmet-Manufaktur:

Wildkräuter-Pesto, Kapuzinerkresse-Pesto, Walnusstapenade.